

Potentes Patatas al Horno



Una patata asada tradicional recibe un potente impulso con la adición de ricota rica en proteínas, espinacas tiernas y sabroso pesto.

Tiempo de preparación: 5 min | **Tiempo de cocción:** 13 min | **Porciones:** 1

Ingredientes

- 1 patata Russet para hornear, de unas 10 oz.
- ½ taza de queso ricota semidesnatado
- ¾ taza de hojas de espinacas tiernas, picadas si se desea
- 1½ cucharadas de pesto, casero o comprado

Preparación

- 1 Lave la patata y séquela. Pínchelas con un tenedor 4-5 veces por ambos lados. Póngalas en un plato apto para microondas y cocínelas a temperatura ALTA 2 durante 5 minutos. Utilice unos guantes de cocina para dar la vuelta a la patata y caliéntela en el microondas 3 minutos más. Retire del microondas y reserve.
- 2 Mientras se cuecen las patatas, mezcle la ricota y el pesto en un bol.
- 3 Cuando la patata se haya enfriado lo suficiente, ábrala y rellénela con las hojas de espinacas tiernas. Cubra con la mezcla de ricota y pesto, y disfrute.